

I molluschi della vasca di scarico del Palazzo Ducale di Ferrara

Simona Guioli & Francesca Campanini

Civico Museo di Scienze Naturali, Via Gramsci 1, 27058 Voghera (PV), Italy, museoscienze@comune.voghera.pr.it

Riassunto

In occasione degli scavi archeologici effettuati nell'anno 2001 presso la Piazza Municipale a Ferrara è stata rinvenuta una vasca di scarico dei rifiuti relativa al Palazzo Ducale estense, il cui contenuto è stato analizzato. I depositi in essa conservati sono costituiti prevalentemente da ceramiche, vetri, resti osteologici di animali, resti di vegetali (semi, frutti, legni, pollini) e da nicchi di molluschi; dall'analisi delle ceramiche ritrovate sono stati datati al XV secolo d.C. (dati inediti).

Oggetto di questo breve lavoro è l'esposizione dei risultati emersi dallo studio del materiale malacologico. Tali resti sono rappresentati da 6370 nicchi di molluschi, attribuibili, per la quasi totalità, alle seguenti specie marine: *Cerastoderma edule* (Linneo, 1758) (3.391 valve), *Donax trunculus* Linneo, 1758 (1.239 valve), *Chamelea gallina* (Linneo, 1758) (1.147 valve) e *Ostrea edulis* Linneo, 1758 (581 valve).

Dall'analisi dei risultati appare evidente che si tratta di gusci di grandi dimensioni (riconducibili sicuramente a una prima scelta), che non sono riconoscibili altre specie di bivalvi marini ora comunemente presenti sulle nostre tavole e che sono quasi totalmente assenti i gasteropodi. È anche evidente la quasi totale assenza di molluschi terrestri. Nicchi attribuibili ad altre specie di molluschi marini o forme terrestri sono comunque stati ritrovati insieme a quelli sopra descritti, ma sono rappresentati da soli 12 campioni.

Un'analisi di questo tipo ci ha permesso di confermare e precisare l'interpretazione delle fonti storico-letterarie; dando soprattutto informazioni strettamente pertinenti alle abitudini alimentari dell'epoca.

Abstract

During the archaeological excavation made in 2001 at Municipal Place in Ferrara, a pool containing waste originating from the palace of the Este dukes it was found.

These deposits date back to XV century A.D. and contain ceramics, glasses, animal bones, vegetal remnants (seeds, fruits, wood and pollen), and molluscan shells.

In the present contribution, we report about the study of the malacological materials. On the whole, about 6370 niches of molluscs were found, ascribable to the following sea species: *Cerastoderma edule* (Linneo, 1758) (3.391 valves), *Donax trunculus* Linneo, 1758 (1.239 valves), *Chamelea gallina* (Linneo, 1758) (1.147 valves) and *Ostrea edulis* Linneo, 1758 (581 valves).

Due to the large dimensions of these specimens, it is possible to ascertain that these molluscs were selected and constituted a 'first choice food' for the Este dukes. It is remarkable the absence of shells of other bivalve species that constitute now a day a common sea food on our tables, and also the almost complete absence of gastropods, with the exception of few land snails.

This kind of analysis allowed to better define the typology of sea food available at that time, as well as to refine the interpretation of historical-literary sources.

Parole chiave

Molluschi, archeologia, Ferrara (Italia)

Introduzione

In collaborazione con la Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna già da tempo l'Università degli studi di Modena conduce ricerche archeologiche nell'ambito della città di Ferrara e nell'area ferrarese. I primi dati ottenuti si riferiscono ai resti botanici (Bosi *et al.*, 2005); essendo però i ritrovamenti rappresentati non solo da quel tipo di materiale, ma anche da campioni malacologici, è nata questa nuova collaborazione che ha portato al presente studio.

Grazie alla presenza nel sottosuolo ferrarese della falda acquifera a una profondità molto limitata, tutti i tipi di reperti si sono conservati per "sommersione", in modo abbondante e in ottimo stato. In particolare, durante i

lavori di ripristino della Piazza Municipale a Ferrara, è venuta alla luce una vasca di scarico di servizio al Palazzo Ducale (Fig. 1), perfettamente conservata e sigillata e a suo tempo utilizzata per eliminare rifiuti.

Il deposito, datato su basi archeologiche alla seconda metà del XV secolo d.C., è subito apparso di grande interesse per l'evidente ricchezza di scarti di mensa (ostriche e altri bivalvi, crostacei, ossa di animali e resti vegetali).

L'interpretazione archeologica ha fornito interessanti informazioni d'ordine paleoetnobotanico, aprendo una finestra sulla vita di tutti i giorni della dinastia degli Estensi, in quel periodo alla sua massima potenza e splendore.

Infatti, le mense ducali erano rifornite di frutta varia (23 specie quasi tutte da coltura), di verdure e di altri vege-

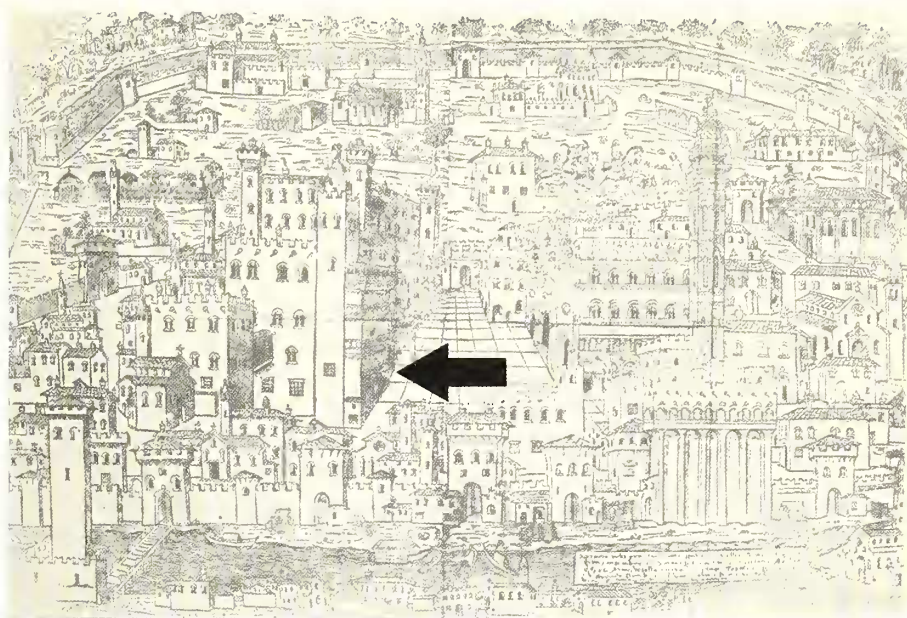


Fig. 1. Alzato di Ferrara del 1499 conservato nell'Archivio di Stato di Modena. La freccia indica il Palazzo Ducale.

Fig. 1. Front view of Ferrara in 1499, State Archive of Modena. Arrow indicates the Ducal Palace.

tali che manifestavano il lusso delle mense ducali. Tale sfarzo era dovuto non tanto alla varietà di resti di piante utili, ma alla presenza/più alta incidenza di reperti di prodotti vegetali pregiati e/o di specie con valenza ornamentale e alle dimensioni dei semi-frutti (infatti i reperti rappresentati dai frutti mostrano un incremento di taglia dell'ordine del 10-25%) (Bosi *et al.*, 2005).

Tali dati vengono in parte confermati dall'analisi del materiale malacologico. Infatti, seppur siano rappresentate praticamente solo quattro specie di molluschi marini, i dati osservati ricalcano quelli sopra indicati riferiti all'analisi archeocarpologica.

Materiali e metodi

Tutti i campioni raccolti sono stati ripuliti, tramite lavaggio con acqua, e analizzati. Nel conteggio dei nicchi, in caso di esemplari frammentati, si è tenuto conto solo del numero dei frammenti umbonali presenti. Visto che sono stati trovati anche esemplari di piccole dimensioni, il sedimento raccolto è stato setacciato (\emptyset maglie setaccio: 10, 3, 0,2 mm), separando i reperti malacologici dagli altri, oggetto di studi successivi.

Discussione e conclusioni

Nel complesso, nelle vasche del Palazzo Ducale di Ferrara, sono stati rinvenuti 6370 nicchi di molluschi, ancora in buono stato di conservazione; di cui circa il 99,80% è rappresentato da sole quattro specie di mollu-

chi bivalvi marini (**Tab. 1**): *Cerastoderma edule* (Linneo, 1758) (3391 valve), *Donax trunculus* Linneo, 1758 (1239 valve), *Chamelea gallina* (Linneo, 1758) (1147 valve) e *Ostrea edulis* Linneo, 1758 (581 valve) (**Fig. 2**).

Lo 0,20% è rappresentato da *Cyclope neritea* (Linneo, 1758), *Nassarius* sp., *Helix pomatia* (Linneo, 1758), *Planorbis* sp.

Dall'analisi dei nicchi appare subito evidente che si tratta di gusci di grandi dimensioni. Tale affermazione è stata verificata effettuando misure su un campione casuale di resti. In dettaglio, per ognuna delle quattro specie sopra elencate, è stato misurato a campione circa il 20% del materiale.

Da queste misure sono state ricavate le dimensioni medie dei pezzi in collezione, a loro volta confrontate con le dimensioni medie riportate in bibliografia (Parenzan, 1976; Poppe & Goto, 2000) per gli esemplari riferibili alle stesse specie e attualmente viventi in Mediterraneo.

Tale dato è stato anche elaborato graficamente e si può chiaramente osservare che i gusci della vasca estense presentano dimensioni maggiori, rispetto alla media delle stesse forme presenti oggi in Mediterraneo (**Fig. 3**); tale diversità non è comunque statisticamente significativa (dato verificato con T-Student). Riteniamo che questo riscontro sia dovuto a una prima scelta, un pescato pregiato che finì sicuramente sulle tavole dei Duchi.

Dall'analisi dei dati riportati in **Tabella 1** appare curiosa l'assenza di specie tipiche delle nostre tavole, per esempio i mitili. Tale mancanza è verosimilmente dovuta a due motivi. Il primo, il più ovvio, è che nel periodo di

<i>Cerastoderma edule</i> (Linneo, 1758)	3391 valve	Capa tonda
<i>Donax trunculus</i> (Linneo, 1758)	1239 valve	Tellina
<i>Chamelea gallina</i> (Linneo, 1758)	1147 valve	Vongola
<i>Ostrea edulis</i> (Linneo, 1758)	581 valve	Ostrica

Tab. 1. Elenco delle specie di molluschi riconosciute con relativo numero di valve rinvenute e nome volgare.

Tab. 1. List of the molluscan species, with number of valves and vernacular names.

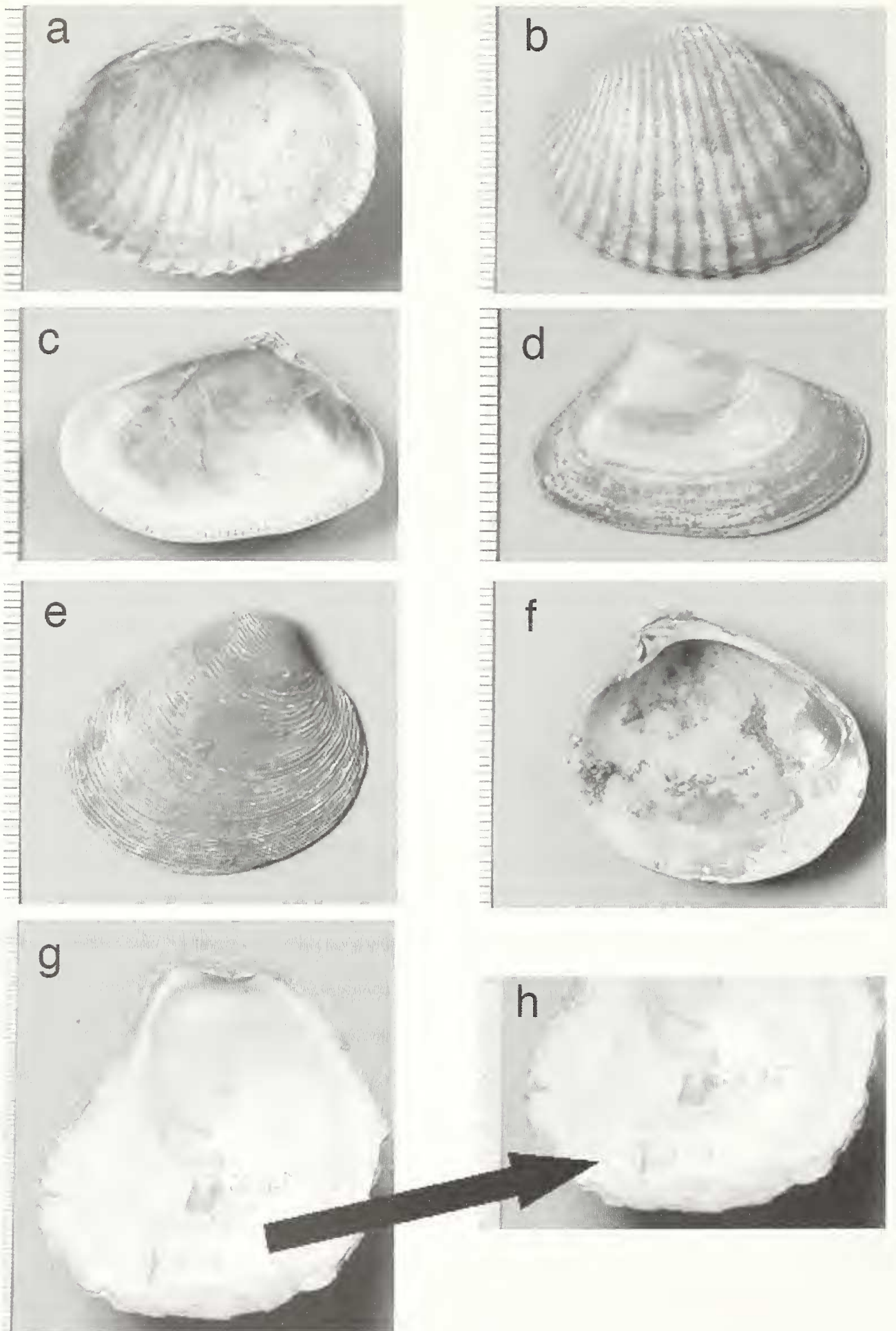


Fig. 2. a, b. *Cerastoderma edule*; c, d. *Donax trunculus*; e, f. *Chamelea gallina*; g, h. *Ostrea edulis* (nel dettaglio i solchi lasciati sul guscio da un coltello).

Fig. 2. a, b. *Cerastoderma edule*; c, d. *Donax trunculus*; e, f. *Chamelea gallina*; g, h. *Ostrea edulis* (in detail, scars left by a blade).

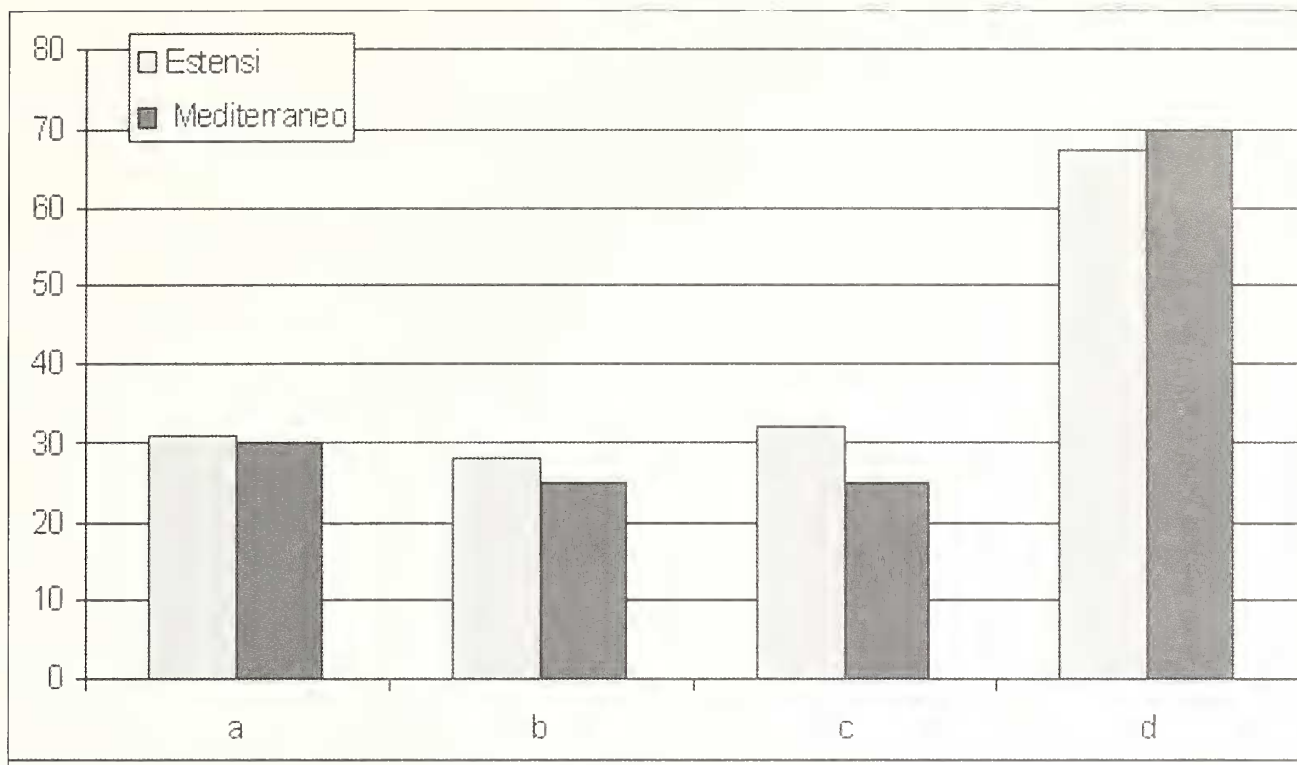


Fig. 3. Confronto tra larghezza degli esemplari in studio e le misure medie degli esemplari adulti mediterranei della stessa specie (a: *Cerastoderma edule*, b: *Donax trunculus*, c: *Chamelea gallina*, d: *Ostrea edulis*).

Fig. 3. Comparison between size of the study shells and average adult size of Mediterranean specimens (a: *Cerastoderma edule*, b: *Donax trunculus*, c: *Chamelea gallina*, d: *Ostrea edulis*).

riempimento della fossa non fossero stati consumati determinati cibi; più probabile è però la seconda ipotesi: per esempio, nel caso della cozza, essendo esteticamente poco gradevole, non sarebbe stata indicata per una così nobile tavola e quindi non consumata. Anche l'assenza dei gasteropodi marini può essere dovuta a una causa simile: i gasteropodi sono molto più "difficili" da consumare rispetto ai bivalvi, quindi non sarebbero stati confacenti a una tavola elegante.

Appare evidente anche l'assenza di molluschi terrestri: per esempio, la classica lumaca è rappresentata da un solo nicchio, materiale quindi sicuramente non sufficiente per attestarne un uso culinario; il motivo di questa assenza, però, può essere legato, sia al fatto che non venissero consumati, oppure che tali animali non fossero reperibili in quanto in ibernazione, come accade in alcuni periodi dell'anno. Non si sa, infatti, in quale stagione il deposito della vasca venne accumulato. È co-

munque verosimile pensare che fosse una stagione calda, vista la presenza nella vasca di semi di frutti estivi (Bosi *et al.*, 2005). Se così fosse non si giustifica l'assenza della lumaca se non pensando che per motivi "di galateo" non venisse utilizzato questo cibo.

Le specie marine sopra elencate sono tipiche del Mediterraneo, *Chamelea gallina*, in particolare, della parte adriatica; è quindi verosimile pensare che provengano dall'Adriatico. Anche se già dall'epoca romana erano utilizzati metodi di conservazione particolari per le ostriche, che permettevano di trasportarle per lunghi percorsi, mantenendole commestibili anche per due o più mesi, è difficile credere, infatti, vista la facilità di reperimento nella zona, che questi molluschi venissero trasportati per parecchi chilometri, magari da altre regioni.

Gusci appartenenti ad altre specie di molluschi sono comunque stati ritrovati insieme a quelli sopra descritti, ma sono rappresentati da pochissimi reperti. È possibile



Fig. 4. Il "mangiatore di ostriche", una famosa serie di vecchie cartoline che mostrano l'arte di mangiare questi molluschi.

Fig. 4. "The oyster eater", a famous series of old cards showing the art of eating oysters.

che si siano conservati nella vasca con gli altri resti per due distinti motivi. Il primo, per quanto riguarda i gusci dei molluschi marini, per esempio *Cyclope neritea* (Linneo, 1758), *Nassarius* sp., ecc., è che siano scarti del pescato (esemplari troppo piccoli di specie commestibili o esemplari di specie non commestibili); il secondo, per quanto riguarda le specie terrestri o dulcicole, come *Helix pomatia* (Linneo, 1758), *Planorbarius* sp., è che si tratta di resti di organismi che vissero nelle adiacenze della buca e che lì vi si depositarono.

Altra nota interessante è che all'interno di alcuni gusci di ostrica sono ancora visibili solchi lasciati da una lama (Fig. 2 g-h): probabilmente questi molluschi venivano estratti dal loro guscio con un coltello. I nicchi quindi non venivano direttamente portati alla bocca. Peraltro, è interessante sottolineare che esistono documentazioni iconografiche (Fig. 4¹) che dimostrano l'esistenza di una vera e propria tecnica per "mangiare le ostriche" senza che venisse infranto il Galateo.

Utile sottolineare anche che in un volume di ricette molto ricercato all'epoca, curato da Cristoforo da Messisbugo (1549)², si trovano ricette riferite a ostriche o telline, ma non, ad esempio ai mitili.

Anche se questa ricerca può sembrare un approccio curioso, o comunque inusuale, alla malacologia, l'importanza di tali reperti è evidente. Il loro studio, infatti, ci ha permesso di confermare e di precisare l'interpretazione delle fonti storico-letterarie, che talora si basano solo sulla tradizione orale e, quindi, di offrire agli archeologi informazioni strettamente pertinenti alle abitudini alimentari dell'epoca.

Ringraziamenti

Desideriamo ringraziare la Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna nella persona della Dott. ssa C. Guarneri, il Prof. A. Russo e la Prof.ssa M. Bandini Mazzanti, per averci messo a disposizione il materiale oggetto di questo studio e per i preziosi consigli che ci hanno offerto. Un ringraziamento particolare anche agli amici Thomas Abeli e Riccardo Rancan, per averci aiutato nel conteggio degli esemplari, e agli amici della sezione SIM Piemonte, per gli utili consigli che sempre ci offrono.

Bibliografia

- ARDUINO G., LOCATELLI B., ORLANDO F. & REPETTO G., 2005. *Catalogo illustrato delle conchiglie marine del Mediterraneo*. Amici del Museo "F. Eusebio", Alba, 173 pp.
- BOSI G., GUARNIERI C. & BANDINI MAZZANTI M. 2005. Frutti/semi della vasca di scarico del Palazzo Ducale di Ferrara (seconda metà XV sec. d.C.): una tessera di vita domestica degli Estensi. *Informatore Botanico Italiano*, 37 (X): 1-3.

COSSIGNANI T. & COSSIGNANI V., 1995. *Atlante delle conchiglie terrestri e dulciacquicole italiane*. Informatore Piceno, Ancona, 208 pp.

CRISTOFORO DA MESSISBUGO (a cura di Fernando Bandini), 1549 (1992). *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*. Neri Pozza Editore, Vicenza.

PARENZAN P., 1976. *Carta d'identità delle conchiglie del Mediterraneo*. Bias Taras Ed., Taranto, vol. I e II, 283 pp.

POPPE G.T. & GOTO Y., 2000. *European seashells*. ConchBook, vol. II, 221 pp.

¹ L'illustrazione non è coeva ai resti in questione, ma è espressiva dell'importanza che, nel corso dei secoli, è stata data alla "tecnica" da utilizzarsi per non infrangere il Galateo.

² Anche se il volume è datato 1549, raccoglie ricette utilizzate alla corte estense nella seconda metà del 1400.